

Strategia komunikacji **Apetit.io**



Styczeń 2022
Paulina Bartczak

Analiza rynku HORECA w Polsce

Liczba obiektów gastronomicznych w Polsce - 64 449

Restauracji-17 676

Bar-17 170

Stołówki-3 517

Placówki gastronomiczne-26 086

Szacowane dochody w 2020 to 37,6 miliardów PLN

W porównaniu do 2019 roku spadły o 26,0%

Analiza rynku HORECA w Polsce

Liczba obiektów hotelarskich w Polsce 2020 - **10 291**

Obiekty hotelowe (Hotele, motele, pensjonaty i inne obiekty hotelowe)-**2 498**

Pozostałe obiekty noclegowe (Domy wycieczkowe, schroniska, schroniska młodzieżowe, szkolne schroniska młodzieżowe, ośrodki wczasowe, ośrodki kolonijne, ośrodki szkoleniowo-wypoczynkowe, domy pracy twórczej, zespoły domków turystycznych, kempingi, pola biwakowe, hostele, zakłady uzdrowiskowe, pokoje gościnne (kwatery prywatne), kwatery agro- turystyczne, pozostałe turystyczne obiekty noclegowe.)

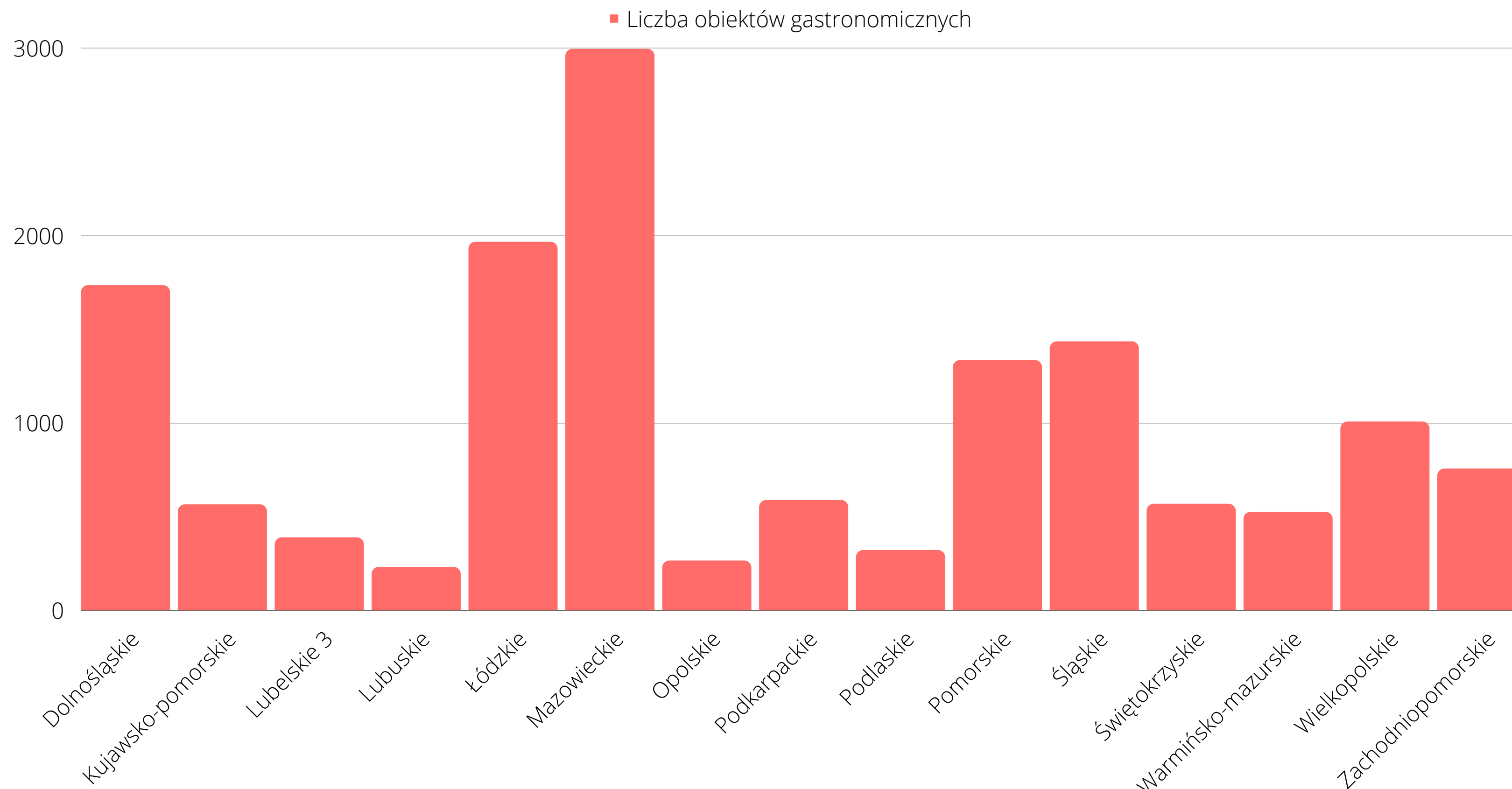
-**6 301**

W 2020 roku z obiektów hotelowych skorzystało 17,9 mln turystów, oraz udzielono im 51,4 mln noclegów.

W porównaniu do 2019 roku liczba noclegów spadła o 49,9%

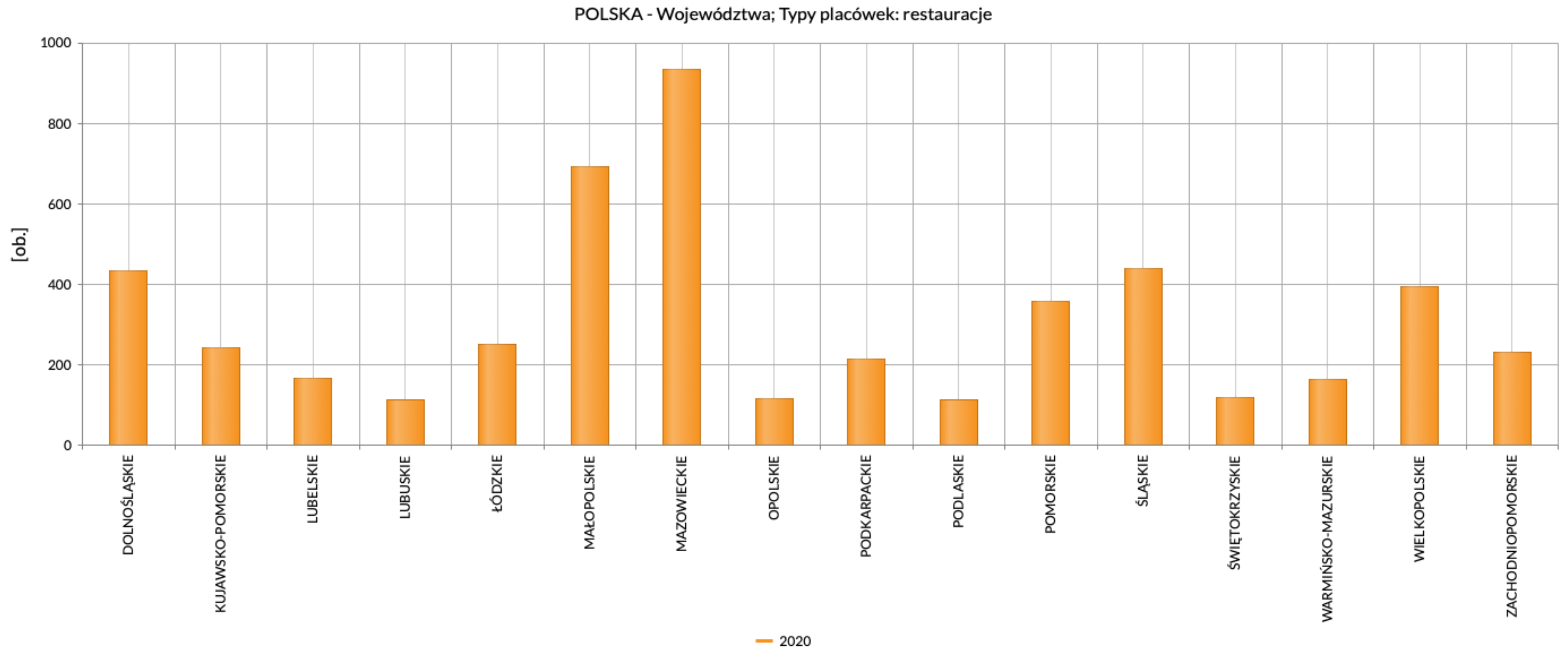
Analiza rynku HORECA w Polsce

Rozkład obiektów gastronomicznych wg Województw 2020



Analiza rynku HORECA w Polsce

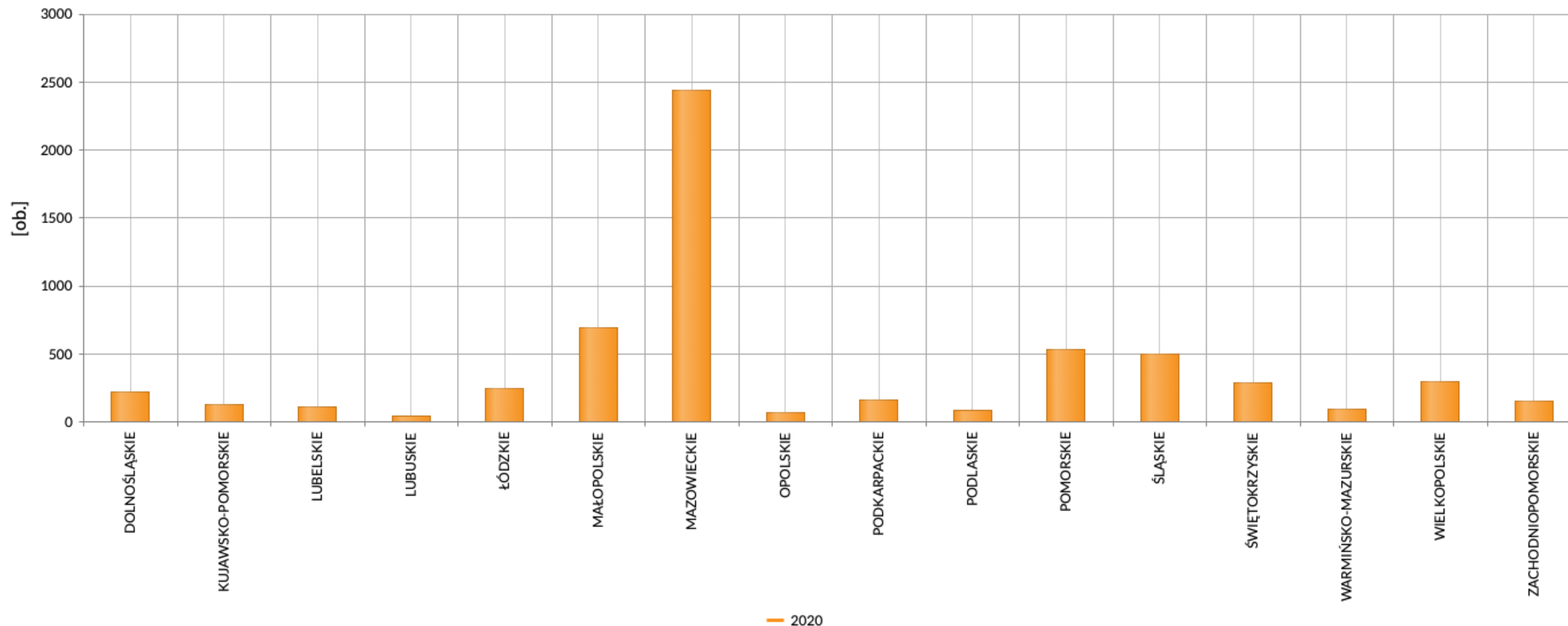
Restauracje wg województw 2020



Analiza rynku HORECA w Polsce

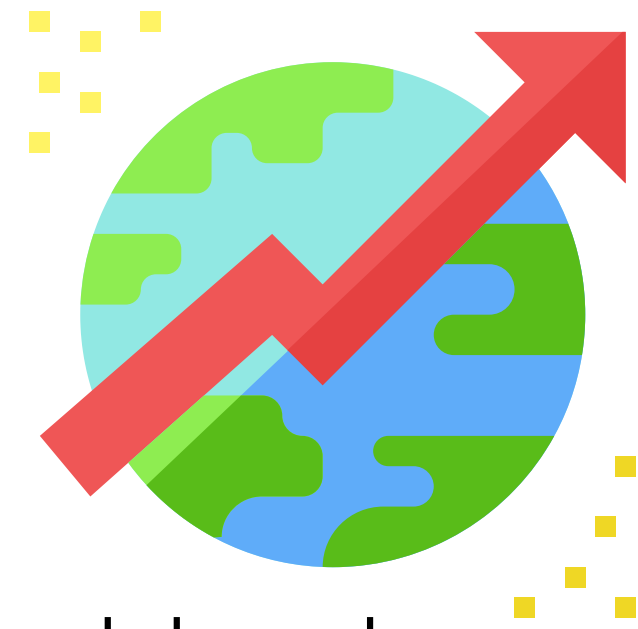
Punkty gastronomiczne wg województw 2020

POLSKA - Województwa; Typy placówek: punkty gastronomiczne



Analiza rynku HORECA w Polsce

TRENDY W GASTRONOMII 2022



1. Delivery / jedzenia na wynoś na własnych zasadach - stworzenie własnych kanałów dostaw.
2. **Technologia menu / zamówień za pomocą kodów QR!**
3. Optymalizacja pracy restauracji - pracowników, zamówień towaru, zarządzania oraz marketingu
4. Zmiany godzin otwarć restauracji oraz dni - restauracje otwarte przez 4-5 dni
5. Nowe aktywności w obrębie restauracji - sklepy, delikatesy, warsztaty, kursy z danych typów kuchni
6. Budowanie społeczności wokół restauracji, wokół stołu
7. Nowe spojrzenie na menu - kiszonki oraz fermentacja żywności, krótkie menu, ograniczenie mięsa > dużo zamienników mięsa, minimalizm LESS IS MORE / SIMPLE FOOD
8. Foodsharing

Analiza rynku HORECA w Polsce

OTWARCIA / ZAMKNIĘCIA GASTRO 2022



1. W 2020 roku otworzono 2,2 tys nowych lokali gastronomicznych. To mniej o 48% względem 2019 roku.

Największa liczba restauracji otwierała się w dużych miastach – Wrocław, Poznań, Łódź, Warszawa oraz miejscach turystycznych m.in Zakopane, Białka Tatrzańska, Dąbki, Władysławowo.

Po roku trwania pandemii można zaobserwować chęć powrotów Polaków do restauracji, choć rynek DELIVERY mocno osłabił "normalną" działalność restauracji.

2. W 2020 roku zamknięto prawie 8 tys obiektów gastronomicznych, na przełomie kwietnia/maja 2021 ten wynik wyniósł AŻ 15 TYŚ.

Kondycja branży gastronomicznej w Polsce jest SŁABA – potrzeba ustabilizowanej sytuacji pandemicznej. ESTYMACJE ekspertów zakładają 3-4 lata do jej ponownego odbudowania.

Analiza rynku HORECA w Polsce

PLAN WDRAŻANIA APETIT.IO w POLSCE



Wprowadzenie Appetit.io na rynku Poznańskim / Wielkopolskim ze względu na lokalny patriotyzm LUTY 2022



Wprowadzenie Appetit.io na rynku mazowieckim + łódzkim ze względu na szybki rozwój i dużą ilość lokali MARZEC / KWIECIEŃ 2022



Wprowadzenie Appetit.io na rynku dolnośląskim + śląskim ze względu na szybki rozwój i dużą ilość lokali KWIECIEŃ / MAJ 2022

Analiza rynku HORECA w Polsce

PLAN WDRAŻANIA APETIT.IO w POLSCE



Wprowadzenie Apetit.io na rynku kurortów letnich - MAŁOPOLSKA / POMORSKIE /
WARMIŃSKO-MAZURSKIE CZERWIEC/LIPIEC/ SIERPIEŃ 2022



PLAN NA II POŁOWĘ 2022 WRZESIEŃ 2022



Wprowadzenie Apetit.io na rynku kurortów zimowych 2022 - tam gdzie nas jeszcze nie ma
PAŹDZIERNIK 2022

KONKURENCJA

Omenu

How does the Omenu service work?



The guest points the phone to the QR code

The visitor points the camera of his phone to the QR code or touches it by phone.



The menu is displayed

The menu of your facility is displayed on the visitors phone



The guest chooses dishes

The visitor gets acquainted with your offer and chooses the one he likes from the menu






The waiter receives the order

The waiter reviews the choice of the visitor and gives the order to the kitchen

Aplikacja w podobnym stylu do Apetit.io

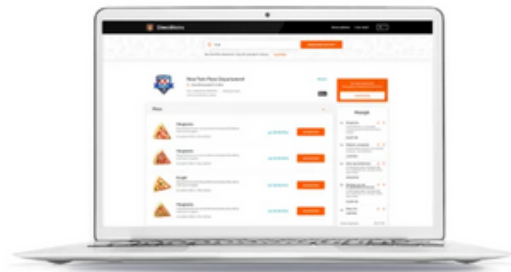
Omenu

 Free 0€ /month All basic functions are free forever .	 Medium 9€/month Extended opportunities for your business.	 Premium 29€/month Maximum functionality that works for you.
<ul style="list-style-type: none">✓ Digital menu✓ Generate QR codes✓ There are no hidden costs	<ul style="list-style-type: none">✓ Digital menu✓ Generate QR codes✓ There are no hidden costs✓ Remove the omenu banner✓ Connect your domain✓ Personal manager	<ul style="list-style-type: none">✓ Digital menu✓ Generate QR codes✓ There are no hidden costs✓ Remove the omenu banner✓ Connect your domain✓ Personal manager✓ Customer reviews✓ Sales increase✓ Branding✓ Food labels✓ Dish page✓ Call a waiter✓ Add more photos and videos of meals✓ A link to a menu on your domain✓ Label allergens

Cennik w formacie trzech różnych pakietów.
Czysta i przejrzysta strona.
Posiadają opinie zadowolonych klientów.

KONKURENCJA

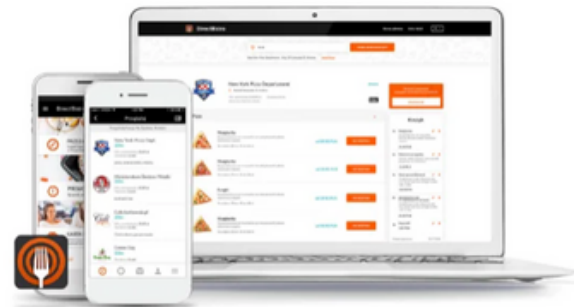
POSBISTRO



Virtual Menu

**Elektroniczne menu na
Twojej stronie w 24h**

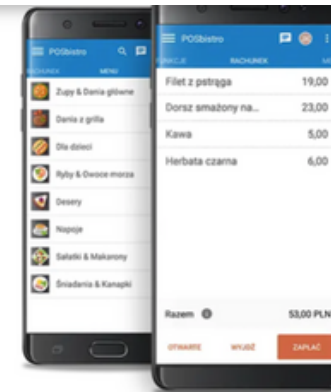
Udostępnimy Ci specjalną wtyczkę, którą wystarczy wkleić w kod źródłowy strony Twojej restauracji. To rozwiązanie pozwoli Ci na szybkie wdrożenie zamówień online, obsługę płatności oraz notyfikacji do klientów, a także edycji menu w czasie rzeczywistym.



Link Menu

**Link do Twojego e-
sklepu**

Jeśli nie posiadasz własnej strony internetowej, udostępnimy Ci przestrzeń na naszej domenie, gdzie będziesz mógł stworzyć swoje własne menu i dzielić się z klientami linkiem do oferty.



Terminal Mini

**POS na smartfony dla
Twoich kelnerów**

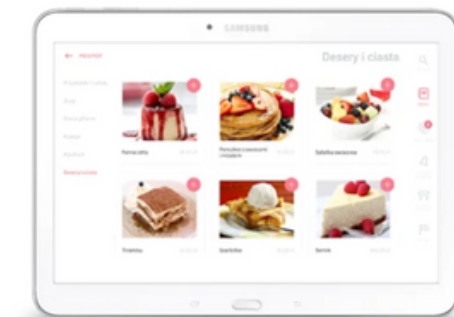
Jeśli myślisz o wprowadzeniu jeszcze większych zasad ostrożności w lokalu - wyposaż kelnerów w system POS na smartfony. Pozwoli to na szybszą i bezkontaktową obsługę zamówień oraz płatności.



DirectBistro

**Bezkontaktowa
obsługa gości w
restauracji**

Daj swoim klientom możliwość zamawiania posiłków i płatności za nie bezpośrednio przez aplikację mobilną.






eMenu

Samoobsługa

Ogranicz maksymalnie kontakt Twoich kelnerów z gośćmi i uruchom moduł samoobsługi na dotykowym wyświetlaczu w lokalu. To rozwiązanie pozwala również na pełną obsługę płatności i jest zintegrowane z systemem numerków, które informują o gotowym do odbioru zamówieniu.

Integracja z mobilnym oprogramowaniem POS

POSBISTRO

STANDARD	DELIVERY	ENTERPRISE
		
Idealny na start	Idealny dla lokali z dowozem	Idealny dla sieci i francyz
Zapytaj o cenę	Zapytaj o cenę	Zapytaj o cenę
Dostęp do wszystkich modułów i funkcji systemu wyświetl wszystkie ▾	Dostęp do wszystkich modułów i funkcji systemu wyświetl wszystkie ▾	Dostęp do wszystkich modułów i funkcji systemu wyświetl wszystkie ▾
Licencja na stanowisko sprzedażowe (tablet + drukarka fiskalna)	Licencja na stanowisko sprzedażowe (tablet + drukarka fiskalna)	Pakiet ustalany indywidualnie

Sprzedaż w formie pakietów, brak ceny – konieczność kontaktu. Wygląd zostawia wiele do życzenia.

KONKURENCJA

WMENU

Cyfrowe menu QR i strona internetowa Twojej restauracji widoczna w Google

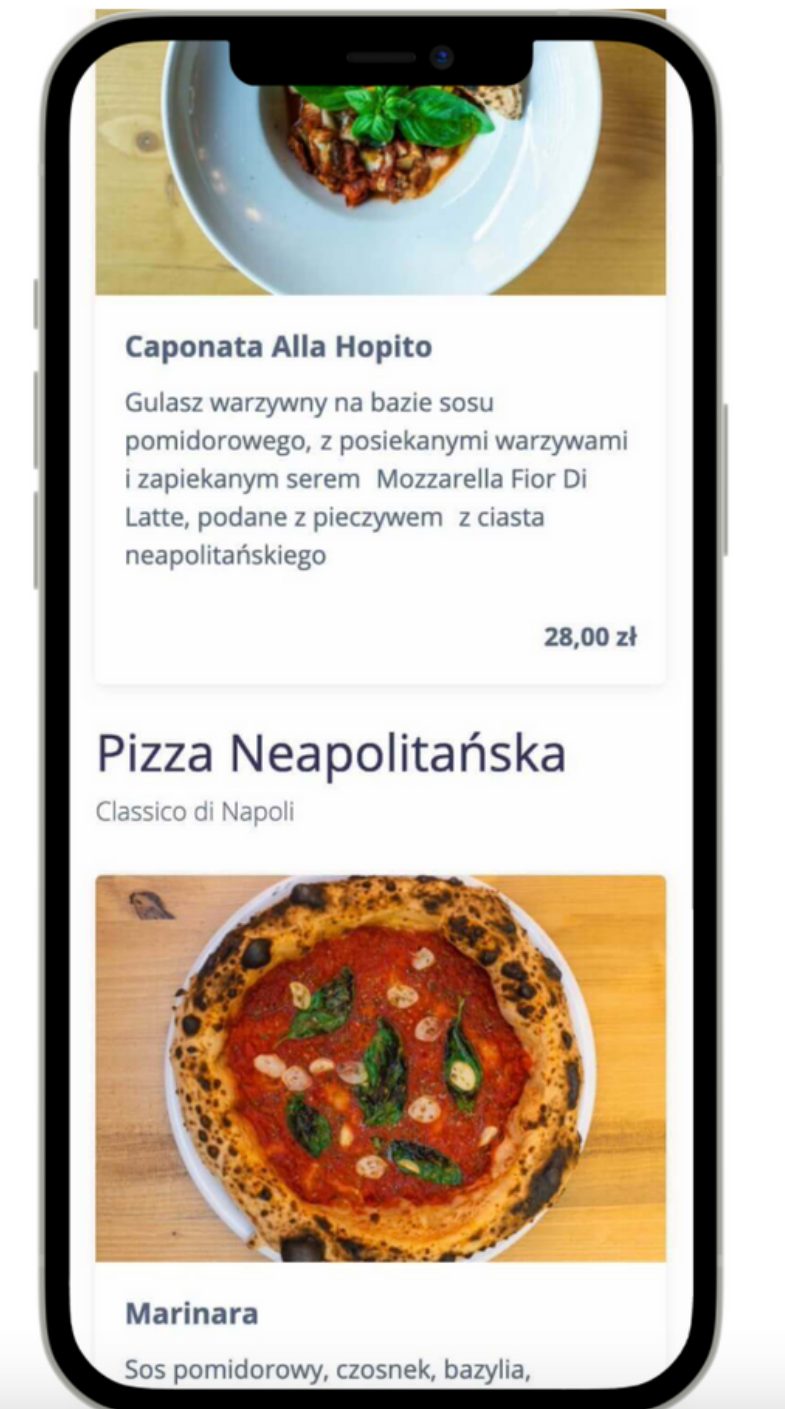
Uruchom swoje menu w mniej niż godzinę. Co zyskujesz?

- ✓ Brak wydatków na projekt i druk menu po każdej zmianie
- ✓ Menu w ponad 80 wersjach językowych, wystarczy jedno kliknięcie
- ✓ Karta dań dostępna w telefonie gości bez żadnych aplikacji
- ✓ Widoczność w Google, bez dodatkowych kosztów
- ✓ Szybszy proces obsługi klienta, to możliwość obsłużenia większej ilości klientów

Wspieramy polską gastronomię!

Pierwszy miesiąc za darmo, bez wymaganej karty kredytowej.

Wypróbuj za darmo



KONKURENCJA

WMENU

BASIC

(cyfrowe menu QR)

zł **49**

netto miesięcznie

- ✓ Nieograniczona ilość kategorii i dań
- ✓ Edycja menu online (zdjęcia, teksty, ceny, kategorie)
- ✓ 80 wersji językowych menu bez ograniczenia ilości języków
- ✓ Kod QR do druku w celu umieszczenia na stoliku
- ✓ Strona internetowa Twojego lokalu, widoczna w wyszukiwarkach

STANDARD

(+ personalizacja i reklama)

zł **99**

netto miesięcznie

- ✓ Funkcje **BASIC**, oraz:
- ✓ Personalizacja menu - logo lokalu na głównym ekranie
- ✓ Możliwość dodania pixel'a FB/Google Ads
- ✓ Strona internetowa Twojego lokalu, widoczna w wyszukiwarkach

Wypróbuj za darmo

PREMIUM

(+ obsługa zamówień on-line)

zł **149**

netto miesięcznie

- ✓ Funkcje **STANDARD**, oraz:
- ✓ System obsługi zamówień online
- ✓ Aplikacja dla kurierów i pracowników
- ✓ Powiadomienia dla klientów
- ✓ Prowizja od sprzedaży - 0%

Skontaktuj się z nami

KONKURENCJA

Squaremenu

Commerce

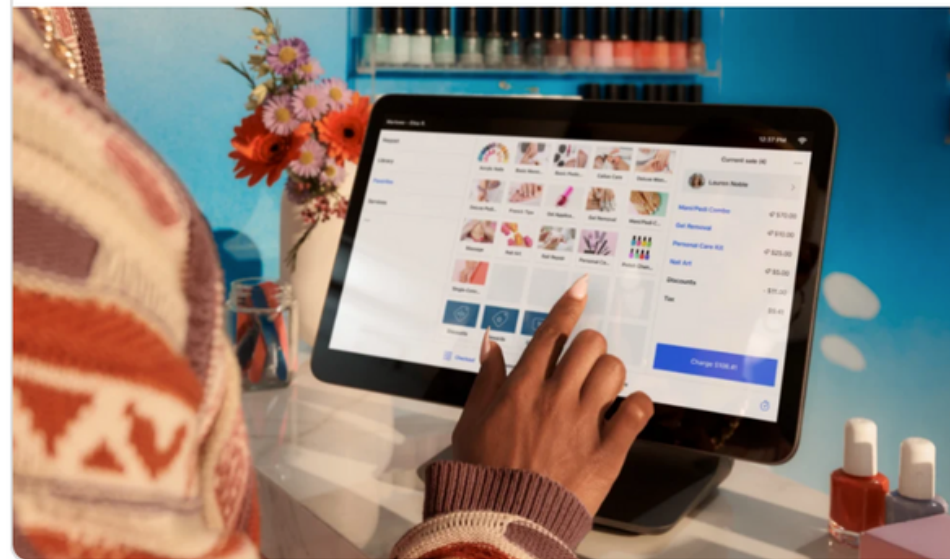
Sell in-person, online, or from anywhere. Take secure payments from customers, clients, and more.

[View POS options ›](#)

Online store

Invoices

Payments



Customers

Keep customers coming back to your business with personal touches and rewards.

[Try email marketing ›](#)

Loyalty program

Customer Directory

Messages



Banking

Your payments, business banking accounts, and cash flow, synced together seamlessly.

Staff

Take care of your team with tools to schedule, manage and pay your staff - all from one place.

DOBRA INSPIRACJA!

KONKURENCJA

HorecaMENU



wizerunek profesjonalisty
dbającego
o bezpieczeństwo gości



pozycję lidera w dbałości
o środowisko



wzrost jakości obsługi
dzięki prostej
wyszukiwarce potraw,
np. dań wegańskich



większe możliwości
sprzedaży, czyli zawsze
aktualne menu pod
linkiem



wiedzę, jak często klienci
otwierają Twoje menu
i które trafiają w ich gusta



oszczędność kosztów
w związku z drukiem,
zabezpieczaniem
i dezynfekcją kart menu
dynamiczny kod QR, czyli
możliwość oferowania
różnego menu pod tym
samym kodem



skrócenie czasu
oczekiwania na kartę



5 wzorów prezentacji
menu pod linkiem oraz
możliwość wizualizacji
indywidualnej



zniwelowanie bariery
językowej dzięki opcjom
językowym aplikacji



KONKURENCJA

HorecaMENU

Twoi goście są gotowi, aby używać bezpiecznie menu QR



2495 ZŁ

mniejsze wydatki
na druk kart
(średnia wartość według
przeprowadzonych badań przez
Idea Profit)



75%

krótszy czas
zapoznania się
klientów z menu



100 MLN

użytkowników
smartfonów
wykorzystuje skanery
kodu QR



82%

wzrost satysfakcji
z obsługi w restauracji

KONKURENCJA

Easy-menu



Easy QR menu

**Złóż zamówienie,
nie czekając na kelnera!**

Fundusze Europejskie
Program Regionalny

Rzeczpospolita
Polska

Śląskie.

KONKURENCJA

Ristorio



MOBILNE URZĄDZENIA

Do obsługi wystarczy tablet lub telefon



SPRAWNA OBSŁUGA

Jednym kliknięciem przekazujesz zamówienie na kuchnię



DOSTĘP ONLINE

Widzisz wpływy z lokalu na twoim telefonie



SZYBKIE WDROŻENIE

Niskie koszty i szybki start



System POS, który usprawnia realizację zamówień

KONKURENCJA

Ristorio

30 dni

149 PLN

netto miesięcznie

- ✓ Wszystkie funkcje systemu
- ✓ Brak ograniczeń liczby urządzeń
- ✓ Wsparcie techniczne

180 dni

139 PLN

netto miesięcznie

- ✓ Wszystkie funkcje systemu
- ✓ Brak ograniczeń liczby urządzeń
- ✓ Wsparcie techniczne

Przy płatności za 180 dni z góry

360 dni

119 PLN


netto miesięcznie

- ✓ Wszystkie funkcje systemu
- ✓ Brak ograniczeń liczby urządzeń
- ✓ Wsparcie techniczne

Przy płatności za 360 dni z góry

KONKURENCJA


Ubereats


 **Uber Eats**

Dostawa


Odbiór


ks. bp. Wincentego Tymienieckiego 16F • Teraz


 Jedzenie, artykuły spożywc...


 Koszyk • 0


Zaloguj się


 Promocje


 Top Eats


 Amerykańskie


 Burgery


 Fast food


 Greckie


 Kuchnia Bliskiego...


 Tureckie


 Piekarnia

 Jedzenie na pocieszenie

 Niedrogie dania

 Pizza

 Włoskie

 Azjatyckie

Już jest! Nowy Burger
Drwala z Grillowaną Cebulą
z McDonald's®

Zamów →



Italian Week – 30% zniżki

Użyj kodu FIESTA15

SPRAWDŹ →



15 zł zniżki na całe menu!

Pasta GO! – Łódź



Wszystkie lokale

Sortuj wg



Wybrane dla Ciebie (wartość domyślna)

Popularne w pobliżu

Pokaż wszystko



KONKURENCJA

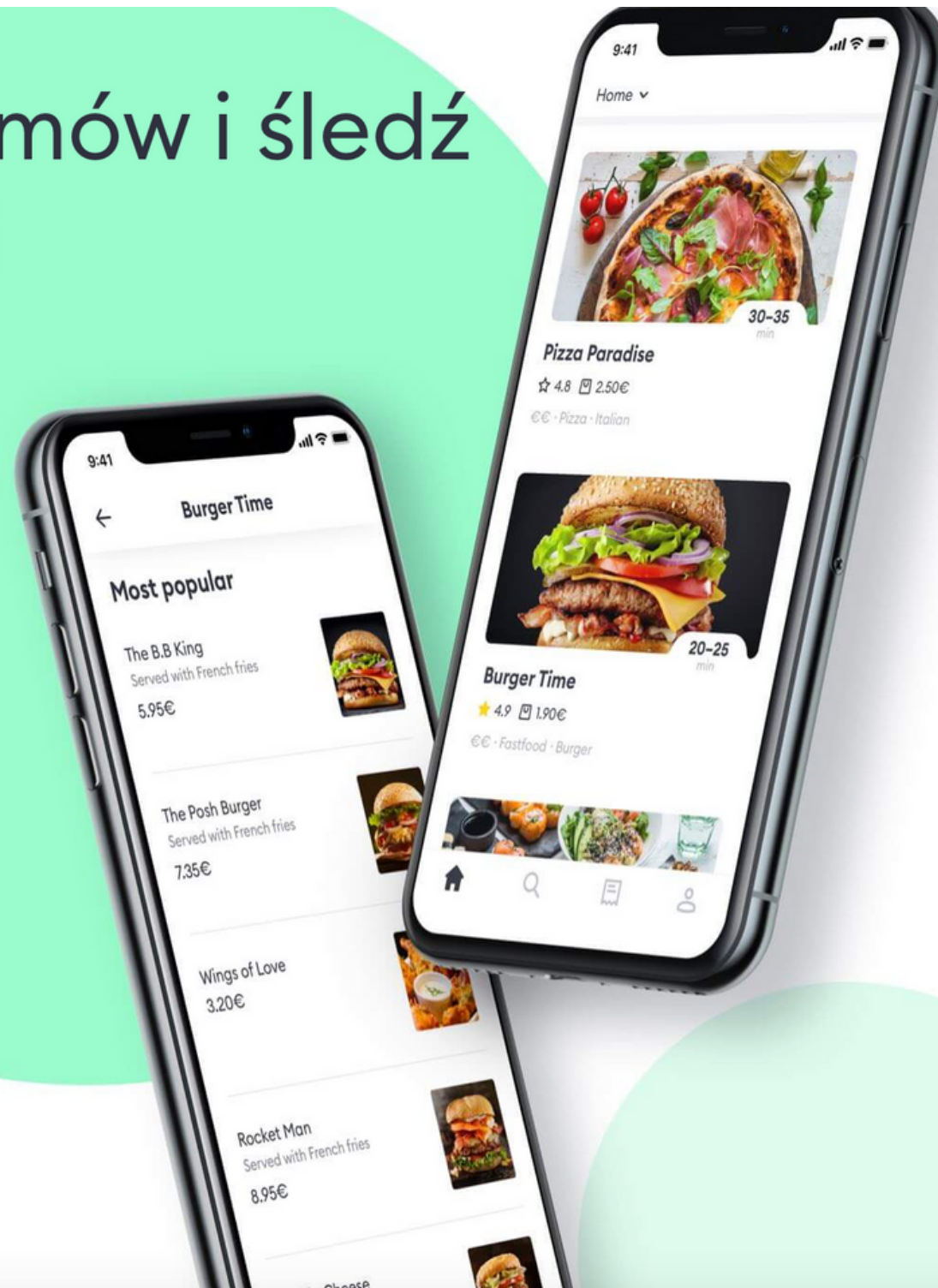
Ubereats

- Przyjazny wygląd strony oraz aplikacji
 - Duży wybór restauracji
- Tracking kierowcy – jeśli jest z aplikacji
 - Mało atrakcyjnych promocji
- Duże koszty dodatkowe do zamówienia dla klienta

KONKURENCJA

Bolt food

Odkryj, zamów i śledź
w aplikacji



- Szybki czas realizacji
- Duża ilość restauracji
- Duże promocje na start w danym mieście
- Małe koszty prowizji dla restauracji
- Małe koszty dostawy

KONKURENCJA

Wolt

Wolt

Search

Log in

Sign up

Engl

Łódź

Discovery

Restaurants

Stores



ARTICLE

20% zwrotu w Ice Cream
Now! 🍦

Sprawdź szczegóły ➡

- Brzydka strona oraz aplikacja
 - Problem z kurierami
 - Tanie koszty dostawy
 - Niska prowizja względem konkurencji około 4,5-5% (do indywidualnej negocjacji)
 - Dobra kampania wprowadzania WOLT do nowych miast - współpraca z Maciejem.

APETIT.IO

Kim jesteśmy dla klientów?



1. Usługą która pozwoli odciążyć personel oraz pozwoli na optymalizację osób pracujących jako kelnerzy.
2. Nowoczesnością - kolejnym systemem który pozwoli wejść restauracji/obiektowi gastronomicznemu na wyższy poziom
3. Usługą która pomoże zadbać o lepszy serwis w restauracji - skupienie się na idealnym podaniu posiłków.
4. Dodatkowym czasem
5. Pozytywnymi recenzjami
6. Brakiem problemów z pomyłonymi zamówieniami
7. Bezproblemowym i szybkim domawianiem posiłków do stolika
8. Czymś nieznanym - brakiem informacji czy przez to będą mieć więcej pracy, czy mniej.

APETIT.IO

Co nas wyróżnia?



1. Uniezależnienie od narzędzi POS
2. Brak prowizji
3. Stała miesięczna kwota za abonament - model subskrypcji
4. DARMOWE MENU QR!
5. Brak konieczności instalowania aplikacji
6. Przejrzysty, czytelny, intuicyjny UX/UI
7. Łatwo modyfikowalne MENU z natychmiastowym efektem dla użytkownika
8. Aplikacja nie wymaga żadnej infrastruktury
9. Słuchamy naszych klientów - dostosowujemy dla nich produkt
10. Możliwość wyboru wybranych usług

APETIT.IO



Co możemy zaoferować klientom oprócz Apetit.io?

1. Wsparcie w stworzeniu własnych kanałów dostawy
2. Własną stronę internetową - zbudowaną w prosty sposób i łatwy sposób do modyfikacji przez użytkownika
3. Nowoczesne rozwiązania np. **Interaktywny stół** - czy robot kelner



APETIT.IO

Wizerunek marki Appetit.io



1. Nowoczesna firma z misją
2. Start-up
3. Chęć pomocy obiektom gastronomicznym i wspieranie ich w trudnym okresie
4. Wprowadzenie rewolucyjnych rozwiązań, które zmieniają rynek
5. Twórca kampanii edukacyjnych i wsparcie osób wykluczonych
6. Eksperci z software house
7. Stawiamy na relacje z klientem

HIGIENICZNE MENU

MOŻLIWOŚĆ ROZWOJU

EKOLOGICZNE ROZWIĄZANIE

POZYTYNE RELACJE Z KLIENTEM

CO KLIENCI KUPUJĄ DZIĘKI APETIT.IO?

CZAS

NOWOCZESNOŚĆ

OPTYMALIZACJE CZASU PRACY

BRAK PROBLEMU Z BŁĘDAMI W ZAMÓWIENIU

POPRAWĘ RELACJI KUCHNIA -SALA

ANALIZA SWOT



Mocne strony

1. Brak pobierania aplikacji
2. Możliwość modyfikowania i wyboru potrzebnych usług
3. Higieniczne rozwiązanie
4. Optymalizacja pracowników
5. Nowoczesność wśród gości restauracji

Słabe strony

1. NOWOŚĆ - Brak zaufania od właścicieli restauracji
2. Zagrożenie ze strony obsługi - brak chęci do wdrożenia
3. Brak możliwości lub utrudniona synchronizacja z narzędziami POS

Szanse

1. Trend w gastronomii 2022
2. Oszczędność na drukowaniu menu
3. Pandemia i dbanie o higienę
4. Nawyk wśród gości skanowania kodów QR

Zagrożenia

1. Kolejne zamknięcia restauracji - zmieniający się rynek
2. Duża konkurencja ze strony narzędzi POS
3. Bunt obsługi sali

GRUPA DOCELOWA KLIENTÓW

Restauracja

- Restauracje w dużych miastach oraz w kurortach
- CZĘSTO gdzie jest duży ruch
- Problem z obsługą - częsta rotacja pracowników
- Rozbudowane MENU
- Fancy miejsca które odwiedzają celebryci, influencerzy
- DUŻO POZYTYWNYCH OPINII
- WSPÓŁPRACA Z SIECIAMI RESTAURACJI TYPU SPHINKS
- WSPÓŁPRACA Z RESTAURACJAMI GWIAZD -Stary Dom, Komediodowa, u Fukiera
- WSPÓŁPRACA Z KUCHENNYMI REWOLUCJAMI

GRUPA DOCELOWA KLIENTÓW

Foodtruck

- ZAŻEGNANIE PROBLEMU Z GIGANTYCZNYMI KOLEJKAMI
- Brak problemów z odbieraniem zamówienia i krzyczeniem
- Aktualizacja menu z poziomu ekranu // brak konieczności, wychodzenia z zamywania z tablicy
- Możliwość zamówienia przed dojściem do Foodtrucka
- UDOGODNIENIE NA WSZYSTKICH FESTIWALACH, KONFERENCJACH, TARGACH
- Pozyskanie foodtrucków - z grup na Facebooku i z firm projektujących wnętrza foodtrucków i ich przystosowanie

GRUPA DOCELOWA KLIENTÓW

Kawiarnia

- BRAK KOLEJEK RANO
- Szybka obsługa
- Konkretne menu - Szybki proces zakupowy
- SIECI KAWIARNI - Costa Coffe, Nero Coffe
- Idealne rozwiązanie dla miejsc gdzie ludzie pracują lub mają biznesowe spotkania
- Możliwość stworzenia "STREFY CISZY"

GRUPA DOCELOWA KLIENTÓW

Hotele

- Koniec z problematycznym Room Service i drukowanym menu - APLIKACJA lub KOD QR na stoliku
- Obsługa na najwyższym poziomie - Kelner przynosi dzięki Apetit.io jedzenie do pokoju
- Rozluźnienie porannych kolejek do bufetów śniadaniowych lub serwowanych śniadań

GRUPA DOCELOWA KLIENTÓW

Kino

- Brak kolejek przed seansem i obaw że klient nie zdąży
- Wzniesienie usługi na jeszcze wyższy POZIOM >> HELIOS DREAM



GRUPA DOCELOWA KLIENTÓW

Fast Food

1. Brak kolejek wewnątrz
2. Ułatwienie na Foodcortach w Centrach handlowych
3. Możliwość złożenia zamówienia + informacji za jaki czas można wrócić
4. Ograniczenie liczby osób w lokalu podczas pandemii
5. NOWOCZESNE ROZWIĄZANIA

GRUPA DOCELOWA KLIENTÓW

Stołówki pracownicze / Kantyny

1. BRAK MARNOWANIA CZASU PRZERWY W STANIU W KOLEJCE
2. Aktualne MENU
3. Łatwa możliwość domówienia bez ponownej kolejki
4. Zejście do stołówki jak danie jest przygotowane - optymalizacja czasu
5. Dbanie o nowe rozwiązania i komfort pracownika

GRUPA DOCELOWA KLIENTÓW

Bufety / stołówki szpitalne

1. Oszczędność czasu pracowników szpitala / pacjentów
2. DYSTANS i ODPOWIEDNIE WARUNKI SANITARNE
3. NOWOCZESNOŚĆ
4. AKTUALNE MENU >> WYBÓR POSIŁKÓW + PRZYPISANIE ICH DO KONKRETNEJ SALI
5. SZPITAL PRZYJAZNY PACJENTOWI

KTO JEST IDEALNYM KLIENTEM APETIT.IO?

KAŻDY OBIEKT GASTRO KTO CENI SOBIE KOMFORT, JAKOŚĆ I
NOWOŚCI!

Jesteśmy jak Netflix, Uber i Apple w jednym!

CELE APETIT.IO

CEL SPRZEDAŻOWY



1. Sprzedaż jak największej ilości pakietów Appetit.io
2. Pozyskanie sieci restauracji, fastfoodu do współpracy
3. Utrzymanie jak najdłuższej ilości aktywnych pakietów – poprzez obsługę, prosty proces wdrożenia systemu u klienta
4. Zalanie kurortów letnich i zimowych Appetit.io

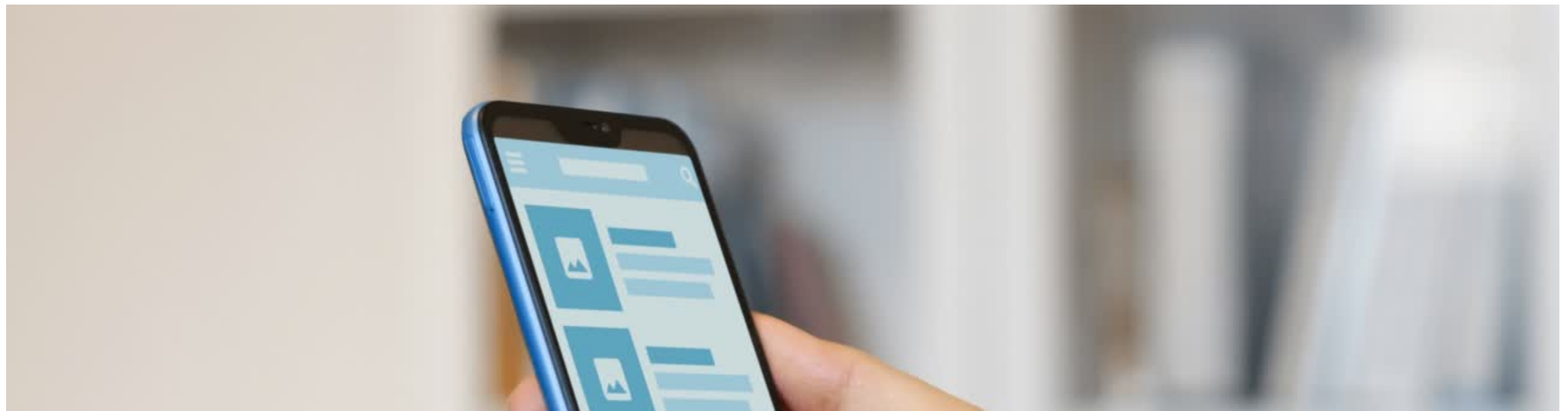


CELE APETIT.IO

CEL WIZERUNKOWY



1. Zbudowanie wizerunku Apetit.io jako aplikacji przyszłości dla restauracji
2. Zbudowanie wizerunku zespołu Apetit.io jako PIONIERA aplikacji dla obiektów HORECA
3. Apetit.io jako trendsetter w branży POS
4. Apetit.io to zespół ludzi z misją, ceniących sobie JAKOŚCIOWE ROZWIĄZANIA

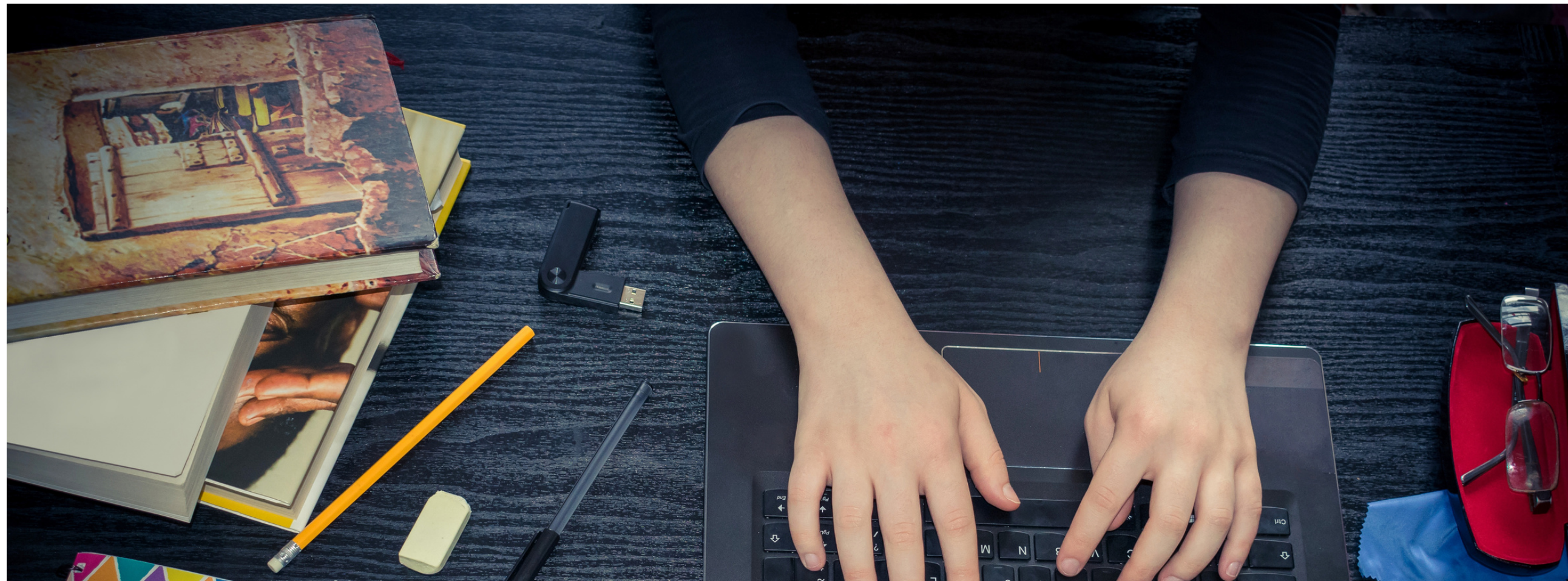


CELE APETIT.IO

CEL EDUKACYJNY



1. Edukacja obiektów HORECA / Gastro o osobach wykluczonych i ułatwienie im życia !
2. Edukacja o UX w restauracjach - o pozytywnych doświadczeniach
3. Edukacja o nowoczesnych technologiach w restauracjach np. Kelner Robot / Interaktywny Stół

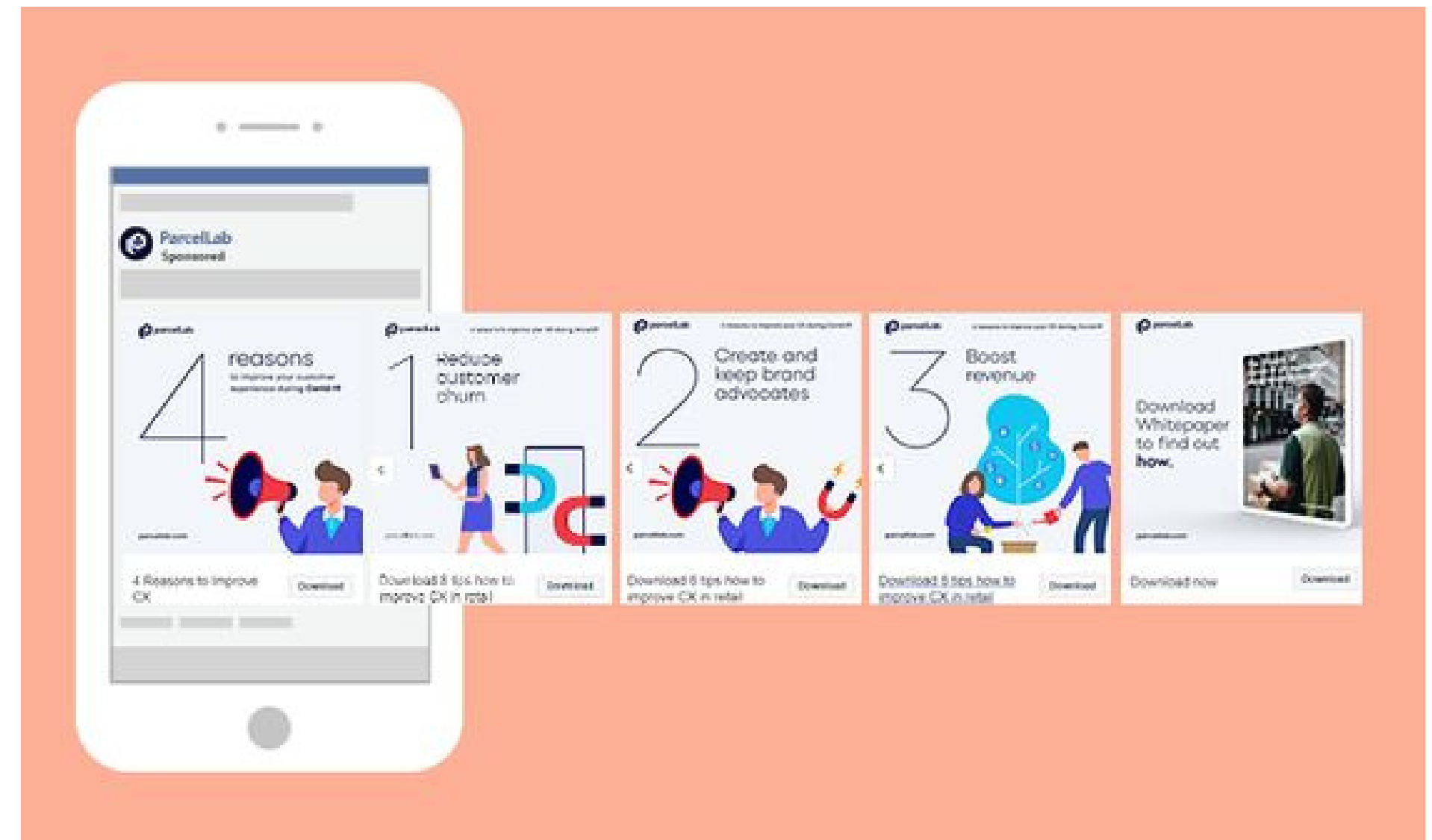


KOMUNIKACJA

KAMPANIE REKLAMOWE - FB/IG AD's



1. Przygotowanie do jednej kampanii - 3 różnych wersji grafik - obraz / tekst oraz inne CTA
2. W przypadku Instagrama wykorzystywanie video jako reklam



KOMUNIKACJA

KAMPANIE REKLAMOWE - FB/IG AD's



Tworzenie krótkich historii jako reklamy na FB AD'S oraz Instagram >> wykorzystywanie Storytelingu.


Różnorodność treści - teksty edukacyjne, wizerunkowe i sprzedażowe

Clickbaitowe nagłówki - A Ty ile dzisiaj stałeś w kolejce po kawę?

The Sill **The Sill**
Sponsored

Plant care is self care, especially as we spend more time indoors 🌿 Plants are known to boost moods, so caring for them also helps us care for ourselves. At The Sill, we make it easy for you to begin your journey to plant parenthood.

**Plant care
is self care.**



The Sill®

WWW.THESILL.COM
Gift yourself greenery

Shop Now

KOMUNIKACJA

KAMPANIE REKLAMOWE-LINKEDIN



Wykorzystanie potencjału robotów LinkedIn - czyli stworzenie konta Piotr Wątróbka - Sales Manager, który kontaktuje się z różnymi wytypowanymi osobami za pomocą prywatnej wiadomości z krótką informacją o Apetit.io > później z ofertą.

Przy założeniu kontaktu na terenie województwa łódzkiego do pracowników działów HR (około 50 kontaktów) to koszt 2500 zł - 3000 zł netto.

Promowanie artykułów - case study

Działania typu WOMM na wybranych grupach

KOMUNIKACJA

KAMPANIE REKLAMOWE-GOOGLE & YOUTUBE ADS



Odpowiednio dobrane reklamy w Ad's to część Marketing Automations. W przekaznie stawiamy na spójny wizerunek marki, która pomaga rozwiązać problemy gastronomii.

Próbujemy wykorzystać kilka kreacji na kampanię - słowna, obrazkowa!

Kampania na Youtube - produkcja 15 sekundowego filmu z lektorem, gdzie w pierwszych 5 sekundach pojawia się nazwa marki to zasięg na poziomie miliona wyświetleń w ciągu tygodnia!

Za pomocą kampanii na YouTube dokładnych targetowanych - mamy szansę dotrzeć do kosztownych kont np. Kuchnia Lidla / Kuba Klawiter / Rozkoszny /
Maciej JE

KOMUNIKACJA

KAMPANIE REKLAMOWE-GOOGLE & YOUTUBE ADS

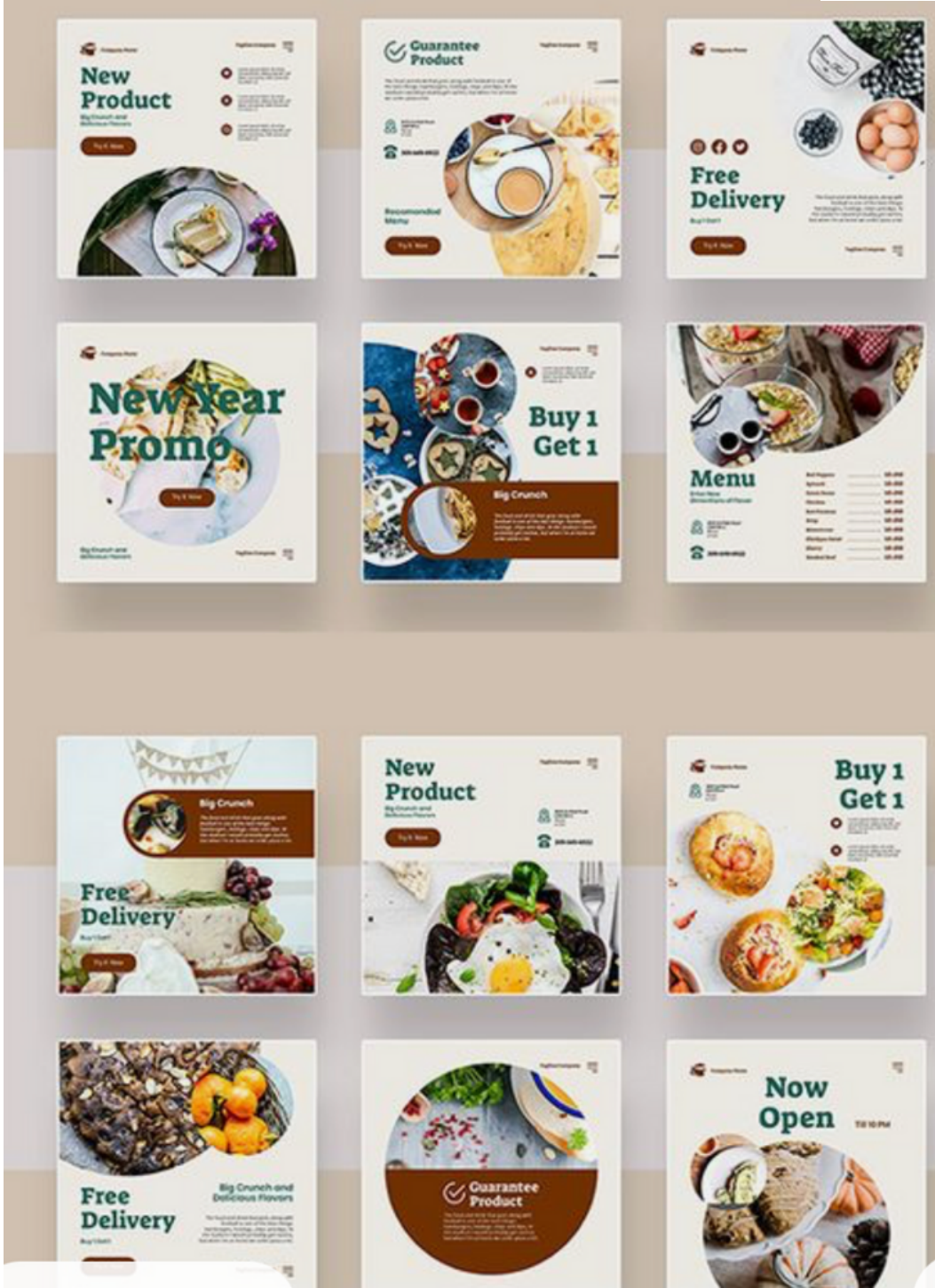


KOMUNIKACJA

INSTAGRAM



INSTAGRAM FEED PROMOTION



KOMUNIKACJA

INSTAGRAM



Tematyka postów na Instagramie to 4 typy :

- Instrukcja działania Apetit.io >>działanie apki w konkretny sposób np. MASZ JUŻ DOŚĆ KOLEJKI? KLIK! PO PROBLEMIE!
- Opinie użytkowników gości oraz właścicieli knajp
- Ciekawostki ze świata Gastro
- MEMY ze świata Gastro + REAL TIME MARKETING
- REELSY np. proces zamawiania przez Apetit.io / Kelner robot / Ktoś stoi w kolejce, marzy o tym aby zniknęła <pstryka> i na ekranie pojawia się Apetit.io i brak kolejki.

**ZABAWNA FORMA ale NIESKRACAJĄCA
DYSTANSU i wulgarna!**

KOMUNIKACJA

FACEBOOK



Posty na profilu Facebookowym powinny się ukazywać 2-3 razy w tygodniu.

Treści powinny być rozróżnione na dwa typy :

Opinia lokalu który korzysta z Apetit.io z delikatnym linkowaniem do oferty

Ciekawostki (viralowe) z branży gastronomiczne np. Lagun / Robot kelner

KOMUNIKACJA

LINKEDIN



Biznesowa twarz Appetit.io gdzie dzielimy się CASE STUDY na temat gastronomii oraz nowych technologii/ Opiniami klientów / Ofertą / Współpracujemy z ekspertami w różnych dziedzinach np. marketing / hotelarstwo / psychologia / publikacjami w mediach.

Swoją ofertę tworzymy dla restauratorów /działów HR w korporacjach / agencji marketingowych skupiających się na gastronomii / hotelarzy / osób zarządzających francyzami i sieciami.

KOMUNIKACJA

MEDIA



1. Współpraca z mediami i portalami branżowymi - m.in SzeF kuchni, Restaurator, Hotelarz, Horeca trendu, Gastronomia.pl
- W ramach współpracy : publikacja artykułów na temat nowej technologii w gastronomii, nowych standardów obsługi, "atrakcjach technologicznych" dla klientów / case study o nowoczesnych rozwiązaniach które są ekologiczne, higieniczne i pozwalają "rozładować" kolejkę / wywiady z twórcami / wypowiedzi oraz komentarze do obecnej sytuacji w branży.
- Działania typu ONEPAGE REKLAMOWY z konkretną ofertą dla danej grupy >> lub poruszaniem REAL TIME MARKETING.

KOMUNIKACJA

INFLUENCERZY



1. Współpraca z Influencerami w tym wypadku musi być połączona z daną restauracją - w ramach współpracy z restauracją informujemy ich o tym że przyjdzie do danego lokalu x gwiazda - gdzie wstawi post lub relacje (w ramach briefu) - pokaże nasz produkt i oznaczy dany lokal.
2. Współpracuje kierujemy dwukierunkowo - influencerzy którzy będą gośćmi i będą pokazywać reszcie społeczeństwa jak korzystać z Apetit.io oraz autorytety z branży omawiające Apetit.io.
3. Współprace płatne lub barterowe - barterowe w przypadku autorytetów, osób posiadające restauracje lub inne obiekty gastronomiczne.

KOMUNIKACJA

PRZYKŁADY INFLUENCERÓW



Robert Makłowicz
Tadeusz Muller
Lara Gessler
Magda Gessler
Marta Minta
Marta Śliwicka
Karol Okrasa

Kuba Klawiter
Maciej Je
Pizza Patrol
David Gaboriaud
Kukbuk
MytujeMY
NOIZZ
Grzegorz Łapanowski

Daria Pawlewska
Maciej Nowak
Vienio
Anna Nowak Ibisz
Dorota Szelałgowska

KOMUNIKACJA

MAILING



high kick!

like these cool bags that
can hold your yoga mat,
water bottle, and
headphones orrrr your
beach towel and a couple
bottles of champagne.
self-care, baby.

we made new
fitness stuff.

"self-care, at its core, is giving yourself
permission to do whatever it is that you
need to be ok."

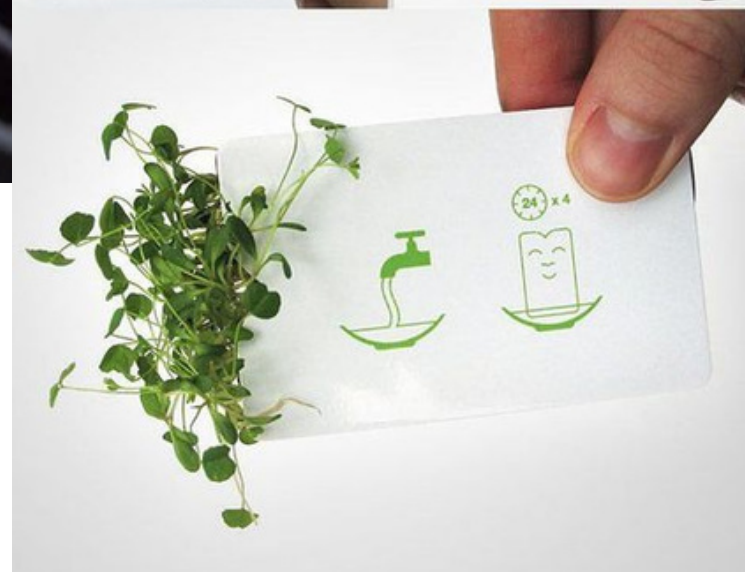
- a great woman

shop fitness

- WYRÓŻNIAJĄCY SIĘ KOLOREM + przykłuwający formą
- NIEOCZYWISTY, CLICKBAJTOWY TYTUŁ W STYLU : Czy Twój kelner jest wart swojego wynagrodzenia?
- KRÓTKA OFERTA - JĘZYKIEM KORZYŚCI

KOMUNIKACJA

MATERIAŁY DRUKOWANE



ZASKOCZENIE!

**JAKIE KORZYŚCI CZERPIĄ KLIENCI ZE WSPÓŁPRACY Z
APETIT.IO?**

PLAN SPRZEDAŻOWY

LANDINGPAGE



Podstrony z promujące konkretne usługi kierujące do CTA.
Pobierz DARMOWE MENU QR DLA TWOJEJ RESTAURACJI >> CTA
ZOSTAW ADRES E-MAIL.

Oferta dla Foodtrucków >> CTA Zostaw adres e-mail // Zasubskrybuj
// Skontaktuj się z nami

Wygląda Landingpage nie może odbiegać od standardowej strony -
musi być spójny i tworzyć całość.

Ważne, żeby Landingpage był pierwszym DOBRYM elementem LEJKA
SPRZEDAŻOWEGO!

PLAN SPRZEDAŻOWY

PRZYKŁADOWY LEJEK SPRZEDAŻOWY



LANDINGPAGE >> Oferta dla Foodtrucków
LEADMAGNET >> Mini e-book jak zaaktywizować klientów do
zostawienia opinii?
CTA >> ZAPIS NA MAILE



I maile z podziękowaniem + e-book
II maile z ofertą na Apetit.io dla foodtrucków
III maile z promocyjną ceną pakietu dla foodtrucków

+ DOPEŁNIANIE LEJKA KAMPANIĄ W MARKETING AUTOMATIONS

PLAN SPRZEDAŻOWY

LEADMAGNET



Materiał który będzie zachęcał potencjalnych klientów do interakcji z nami! Zapisu do newslettera, pobraniu oferty, zostawieniu telefonu.

Leadmagnet powinien być aktualizowany co półmroku i odpowiednio dobrany do każdej grupy docelowej.

Restauracja - MENU ONLINE

FOODTRUCK - Jak zyskać więcej dobrych opinii? / Co robić w trakcie NIE sezonu aby zarabiać?

Stołówki pracownicze (Działy HR) - Jak nie tracić czasu przez pracownika na przerwach?

PLAN SPRZEDAŻOWY

KAMPANIE MAILINGOWA

Kampania mailngowa COLD!



Kampania mailngowa COLD - pozyskanie bazy klientów z dowolnych źródeł (firmy sprzedające leady, stworzenie własnej bazy) wysyłka MAILE ze spersonalizowaną ofertą dla danej grupy.

Przygotowanie sekwencji kilku maile z follow up'ami do kontaktu.

Jest to jedno z NAJEFEKTYWNIEJSZYCH NARZĘDZI!

PLAN SPRZEDAŻOWY

MARKETING AUTOMATIONS



Przygotowanie procesu MARKETING AUTOMATIONS:

COLD MAILING >> Kampania w Google ADS >> Kampania w Facebook
ADS >> COLD MAILING ZE SPECJALNĄ OFERTĄ DLA CIEBIE.

To narzędzie pozwoli nam wykonać "OSACZENIE" klienta i pozyskanie
go - przez personalizowane treści specjalnie dla niego.

PLAN SPRZEDAŻOWY

HANDLOWCY



Klasyczna forma sprzedaży produktu przez Handlowca.

W przypadku apetit.io to OSOBISTA PREZENTACJA produktu, możliwość przetestowania go przez tydzień bez opłat - dla wybranej grupy klientów.

Podczas sprzedaży przez Handlowca zależy nam na zbudowaniu trwałej relacji z klientem >> możliwość organizacji spotkań lub wydarzeń dla różnych restauracji które korzystają z Apetit.io
>> dodatkowe narzędzia sprzedażowe w ramach upominków od Apetit.io

PLAN SPRZEDAŻOWY

WSPÓŁPRACA Z SIECIAMI



Nawiązanie współpracy z dużymi sieciami dystrybucji m.in herbaty / alkohole / napoje gazowane / hurtownie gastronomiczne / sklepy z zaopatrzeniem gastronomicznym etc.

Przygotowanie oferty sprzedażowej + szkolenie potencjalnych handlowców

Określenie poziomu prowizji od sprzedaży + dodatkowych benefitów

Wzmacnianie działań sprzedażowych poprzez Marketing Automations

NAJWAŻNIEJSZE CELE 2022

DZIĘKUJE!

